

常见介质的近似粘度参考表

粘度，指物质的流动性（或不流动性）。任何流体都有粘度。液体粘度是它抵抗剪切力的一个尺度，在初始及持续流动时才体现出来。例如，粘度高的液体比粘度低的液体需要更大的动力来流动。流体粘度与温度有关。

粘度测量单位常用的有厘泊 cP，泊 P 等，其换算过程：

1 厘泊(1cP)=1 毫帕斯卡 .秒 (1mPa.s) 100 厘泊(100cP)=1 泊 (1P)

1000 毫帕斯卡.秒 (1000mPa.s)=1 帕斯卡 .秒 (1Pa.s)

水的粘度为 1 厘泊，流动十分容易。 可以根据流体的粘度，类比出我们常见的物质。

1 厘泊 = 水； 3 厘泊 = 牛奶； 34 厘泊 = 植物油； 176 厘泊 = 番茄酱； 880 厘泊 = 甘油；

1760 厘泊 = 糖蜜（Molasses）； 3000 厘泊 = 胶水； 8640 厘泊= 糖浆； 15200 厘泊 = 酸奶油

液体介质	绝对粘度（cP）	温度（℃）	液体介质	绝对粘度（cP）	温度（℃）
水	1	20	梨浆	4000	70
空气	0.0178	20	浓缩桔汁 30Brix	630	21
酒精	1.2	20	浓缩桔汁 30Brix	91	79
四氯化碳	0.9	20	浓缩桔汁 50Brix	2410	21
苯	0.6	20	色拉酱	1300-2600	19
乙醚	0.2	20	番茄酱	1000	29
酸奶	152	40	西红柿膏 30%	195	19
鸡蛋	150	4	酵母浆	20	19
牛奶	3	18	食用油	65	21
乳清 48%糖	180-1500	38	止咳糖浆	190	29
奶油 30%脂肪	14	16	洗涤剂	1470	20
奶油 40%脂肪	48	16	面霜	10000	21
奶油 50%脂肪	112	16	头油	5000	21
奶油 50%脂肪	55	32	乳液	200	21
啤酒	1.1	4.5	香波	3000	35
巧克力	17000	49	皂液	82	60
巧克力奶	280	49	纸胶水	3000	22
葡萄糖	4300-8600	75-85	甘油	1500	20
果汁	55-75	19	半转化糖浆	2400	20
蜂蜜	3000	20	180#重油	180	20